

Ikan asin kering - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori ikan asin kering.....	4
Bibliografi.....	5
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori ikan asin kering	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan asin kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2721-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 16 Agustus 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan asin kering – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas ikan asin kering.

Standar ini berlaku untuk ikan asin kering dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2338, *Cara uji mikrobiologi - Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.1, *Cara uji kimia - Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*

SNI 01-2354.2-2006, *Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 01-2356-2006, *Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 2359, *Cara uji kimia - Penentuan kadar garam pada produk perikanan.*

SNI 2721.2:2009, *Ikan asin kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2721.3:2009, *Ikan asin kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*

3 Istilah dan definisi

3.1

ikan asin kering

produk hasil perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut penerimaan, sortasi, pencucian I, penyiangan, pencucian II, pembentukan, pencucian III, penirisan, penggaraman, pencucian IV, pengeringan, sortasi, penimbangan, pengemasan dan pelabelan

SNI 2721.1:2009

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

- 4.1** Bahan baku ikan asin kering memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2721.2:2009.
- 4.2** Bahan baku garam memenuhi persyaratan SNI 01-4435-2000.
- 4.3** Bahan penolong dan bahan tambahan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan asin kering sesuai dengan ketentuan yang berlaku..

5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan ikan asin kering sesuai SNI 2721.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran ikan asin kering menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik - Nilai Minimal	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba : - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> * - <i>Vibrio cholerae</i> * - <i>Staphylococcus aureus</i> *	Koloni/g APM/g per 25 g per 25 g koloni/ g	Maksimal $1,0 \times 10^5$ Maksimal < 3 Negatif Negatif Maksimal $1,0 \times 10^3$
c Kimia *: - Air - Garam - Abu tak larut dalam asam	% fraksi massa % fraksi massa % fraksi massa	Maksimal 40 Maksimal 20 Maksimal 0,3
CATATAN *) Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Coliform* dan *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

9.3 Kimia

- Air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- Garam sesuai SNI 2359.
- Abu tak larut dalam asam sesuai SNI 2354.1.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2721.3:2009.

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk ikan asin kering yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 2721.3:2009.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori ikan asin kering

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori ikan asin kering

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, rapi, bercahaya menurut jenis.	9					
• Utuh, bersih, kurang rapi, mengkilap menurut jenis.	8					
• Utuh, bersih, agak kusam.	7					
• Utuh, kurang bersih, agak kusam.	6					
• Sedikit rusak fisik, kurang bersih, beberapa bagian berkarat.	5					
• Sedikit rusak fisik, warna sudah berubah.	4					
• Sebagian hancur, kotor.	3					
• Hancur, kotor sekali, warna berubah dari spesifik jenis.	1					
2 Bau						
• Harum, spesifik jenis tanpa bau tambahan.	9					
• Kurang harum, tanpa bau tambahan.	8					
• Hampir netral, sedikit bau tambahan.	7					
• Netral, sedikit bau tambahan.	6					
• Bau tambahan mengganggu, tidak busuk, agak tengik.	5					
• Tengik, agak apek, bau amoniak.	4					
• Tidak enak, agak busuk, amoniak keras.	3					
• Busuk	1					
3 Rasa						
• Sangat enak sekali, spesifik jenis, tanpa rasa tambahan.	9					
• Sangat enak, spesifik jenis, tanpa rasa tambahan.	7					
• Enak, spesifik jenis sedikit rasa tambahan.	6					
• Agak enak spesifik jenis, sedikit rasa tambahan.	5					
• Kurang enak, sedikit rasa tambahan.	3					
• Tidak enak, agak busuk.	1					
4 Tekstur						
• Padat, kompak, lentur, cukup kering.	9					
• Padat, kompak, lentur, kurang kering.	8					
• Terlalu keras, tidak rapuh.	7					
• Padat, tidak rapuh.	6					
• Padat, basah, tidak mudah terurai.	5					
• Kering, rapuh, mudah terurai.	3					
• Sangat rapuh, mudah terurai	1					
5 Jamur						
• Tidak ada	9					
• Ada	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

CODEX STAN for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission, 167 – 1989, Rev.1 – 1995.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id